



ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PERENDAMAN DALAM EKSTRAK BUAH MENGKUDU (*MORINDA CITRIFOLIA*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAGING AYAM KAMPUNG (*GALLUS DOMESTICUS*)

ABSTRACT

ABSTRAK

Nurlia Kirnanda. 2016. Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap Karakteristik Organoleptik Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). Skripsi, Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala. Pembimbing:

(1) Dra. Asiah M.D., M.P., (2) Laili Suhairi S.Pd., M.Si.

Kata Kunci: ekstrak buah mengkudu, karakteristik organoleptik, daging ayam kampung

Daging ayam kampung merupakan daging yang banyak disukai masyarakat karena rendah kandungan lemak serta kolesterolnya. Salah satu kelemahan dari daging ayam kampung adalah dibutuhkan waktu yang lama untuk mencapai bobot badan yang cukup untuk dipotong, hal ini mengakibatkan daging ayam kampung menjadi lebih keras dan diperlukan waktu yang lebih lama untuk dimasak hingga menjadi empuk. Agar daging ayam kampung lebih empuk, maka perlu diberi perlakuan dengan menggunakan enzim protease dari buah mengkudu. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh perendaman dalam ekstrak buah mengkudu terhadap karakteristik organoleptik daging ayam kampung. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan pola Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah P0 (volume 0 ml/100 g daging ayam kampung) sebagai kontrol, P1 (volume 10 ml/100 g daging ayam kampung), P2 (volume 20 ml/100 g daging ayam kampung), P3 (volume 30 ml/100 g daging ayam kampung) dan P4 (volume 40 ml/100 g daging ayam kampung). Parameter penelitian ini adalah karakteristik warna, tekstur, aroma dan rasa. Data dianalisis menggunakan ANAVA (Analisis Varian) dan Uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) dan Uji Lanjut Beda Jarak Nyata Duncan (BJND) pada taraf signifikan 0,05. Berdasarkan hasil uji organoleptik daging ayam kampung goreng menurut panelis menunjukkan bahwa perendaman daging ayam kampung dalam estrak buah mengkudu berpengaruh terhadap karakteristik warna dengan F

hitung=39,4, aroma dengan F

hitung

=10,9, tekstur

dengan F

hitung

=52,72 dan karakteristik rasa dengan F

hitung

=11,7 sedangkan F

tabel

=3,06,

artinya F

hitung > F_{tabel}

. Dilanjutkan dengan uji lanjut BJND_{0,05}

untuk karakteristik

warna dan uji lanjut BNT_{0,05}

untuk karakteristik aroma, tekstur dan rasa. Dapat

disimpulkan bahwa perendaman daging ayam kampung dalam ekstrak buah



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

mengkudu berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik daging ayam kampung. Perendaman dalam volume ekstrak 40 ml/100 g daging ayam kampung (P4) menghasilkan karakteristik tekstur yang terbaik.